

## 最高級の肉をこだわりの焼き方&amp;食べ方で食す至福の焼肉屋

ちょっとした贅沢を手軽に食せるコンセプトが流行の兆し「和牛一頭買い」をコンセプトに、最高級焼肉を東京都内で13店舗ほど展開する『株式会社うる虎ダイニング』が、本年8月29日にオープンした『片面炙り焼肉じゅう兵衛 GOKINJO』が早くも注目を集めています。

黒毛和牛の中でも最高クラスであるA5ランクを扱うのは当然のこと。その中でも「BMS（ビーフ・マーブリング・スタンダード）」という”霜降りの度合い”が「10以上」の最高級等級肉のみを厳選。それでも、一頭買いのためリーズナブルに提供してくれる五反田の新名所です。

## 焼き方だけでなく食べ方にもこだわり満載！

最高級の肉を美味しく食すには焼き方が命。適切な温度で調理することで、霜降り部分が口の中でジュシーに溶け出し、風味が最大限に引出されます。その焼き方をパーフェクトに実現するのが、「片面焼き」です。店名にも書かれた焼き方の指定が、肉質の自信にも現れています。さらに焼き方だけでなく、食べ方にもこだわり満載。食べ応え抜群のサーロインは、ゴマで食す逸品。店員さんが目の前でゴマスリしてくれる焙煎したのゴマとジュシーな肉が相まって飲み込むまでは、しゃべりたくなくなります。

「ミスジ」は「炙り焼肉専用 肉巻き野菜」と一緒に食すと絶品。ミスジの脂とあっさり野菜が相まって、こってりとあっさりの調和にノックダウンされそう。一流の肉を、楽しく食べることが出来る焼肉店は類稀な存在です。

## 脇役を逸脱した一品料理の数々

メインの肉以外にも「揚げにんにくのキムチ（青森産）」や「うる虎ルー（梅干しのキムチ）」など、未知なる味の冒険も体験できるので、非日常感に没入できます。こだわり仕入のクラフトビールで、流し込む快感をぜひ楽しんでください。

## 片面炙り焼肉じゅう兵衛 GOKINJO

<https://urutora-d.com/>

東京都品川区西五反田1-30-4 ・平日 17:00~23:30 (L.O.23:00)  
REビル 1・2F ・土日 12:00~14:30 (L.O.14:00)  
[TEL] 03-6303-9229 17:00~23:30 (L.O.23:00)



## お客様の声「Partner」購読お申込み

- Vol.216の内容はいかがでしたか？  
 良かった  普通
- 弊社製品・サービスでご興味をもたれているものはありますか？  
 オーダーエントリーシステム  マルチ決済  セルフショット  
 サービスショット  ハンディ端末  テーブルショット  自動発注  
 棚卸し探偵団  e-foodオーダー  ウイルスゲート・ショット
- ご希望のサービスにチェックし、以下をご記入ください。  
 「Partner」の定期購読  「Partner」のバックナンバー

会社名	TEL
役職	FAX
氏名	E-mail
住所	

※ 記入いただいた個人情報は、適切な管理の下、パートナーの発送のみに利用させていただきます。

- ご意見ご要望などございましたらご記入ください。

## お客様係 FAX 03-5649-2055

お手数ですが上記までFAXをお願いいたします

## SVEA Sveabot S100 業務用ロボット掃除



お問い合わせはコチラまで  
株式会社 アルファクス・フード・システム  
SSS東京本部  
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町9-3  
キャナルタワー1階・3階・5階  
TEL: 03-5649-2100

## ALPHAX FOOD SYSTEM 株式会社 アルファクス・フード・システム

SSS東京本部 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町9-3キャナルタワー3F・5F  
TEL: 03-5649-2100 FAX: 03-5649-2055

本社/AA07センター 〒756-0039 山口県山陽小野田市千崎128番地（江汐公園内）  
大阪営業所 〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原2-7-38 新大阪西浦ビル701号  
福岡営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-23-12 博多光和ビル3F  
広島営業所 〒730-0022 広島県広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 16F  
札幌営業所 〒060-0807 北海道札幌市北区北七条西2-8-1 札幌北ビル9F

## Partner

パートナーvol.216 2023年10月号

今年5月に「コロナ」が5類に移行してから、各地で花火やお祭りなどのイベント再開で人流回復が進み、インバウンドの回復と相まって外食産業全体の売上は、112.6%と上昇しました。（コロナ前の19年と比較）

しかし、内訳をみると、ファーストフードが124.4%増。ファミリーレストランが104.2%増で、回復したものの、パブ・居酒屋部門は81.4%と回復せず。ディナーレストランも98.2%と伸び悩んでいます。

マクロ的に見れば、コロナ前2019年の平均年収が552万円だったのが2022年は445万円と107万円も減少し、財布のヒモを締めざるを得ない状況だったことが、見て取れます。宅飲みで完全シフトした客層は、なかなか戻ってきませんが、鬱憤のたまった外飲み志向の人をどれだけ取り戻すか…これが売上向上のカギを握っているようです。まずは、自店の顧客の声に真摯に耳を傾けて「もっと来店したくなる動機はなにか？」アンケートからヒントを掴んでみてはいかがでしょうか？

## 繁盛店への虎の巻

「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話 - ④

## フードベンチャースポット

最高級の肉をこだわりの焼き方&食べ方で食す至福の焼肉屋

## ～ アルバイト募集難局時代の救世主 ～

お客様が、自分のスマホでオーダー  
モバイルオーダーシステム

- オーダー端末の投資負担がない！
- 保守料金を大幅削減できる！
- ホールを少人数で回せる
- お会計時間が大幅短縮できる
- メニューブックの印刷費が不要

## 格言

経営・サービスのヒントとなる格言をご紹介します

即今  
(そっこん)

未来は「今」の繰り返しです。今日、凄く楽しいことがあって、それが明日も明後日もずっと続いていく人は、1年365日、一生が「楽しい生活」ということになります。ということは、今のこの瞬間をどれだけ楽しむかにかかっているのです。

目の前のことを楽しんで一生懸命している人は、それが次の嬉しい出来事に繋がります。ほとんどの場合、その面白くて新しいことは今、目の前にあることがきっかけになっているのです。今日、会う人との会話、仕事中の出来事、面倒に思える雑用…この中の何がきっかけで面白いことが起こるかは分かりません。そう思えないのは、「今日もいつもの繰り返しで面白いことは何もないだろうなあ。」と勝手に決めてからです。あなたが何も期待していない雑用から、面白い展開をしていくことはたくさんあります。「今」を楽しんでいる人は、また楽しいことを引き寄せてきます。毎朝、「今日、目の前に起こること、ひとつ一つを楽しもう。」と思うだけで効果があります。

**■すかいらーく、「テーブル決済」導入。2,400店舗で。**  
 ガストやパーマヤンなど、全国のすかいらーくグループ店舗の約2,400店で、卓上に設置されたタブレットから「PayPay」決済が可能になった。すかいらーくホールディングスでは、店舗のDXを推進する取り組みの中で、「ガスト」のほか主要なブランド全店で、卓上タブレットを設置。8月9日から新たに「テーブル決済サービス」を導入し、PayPayでのテーブル決済に対応する。  
 卓上のタブレットを操作し、表示されたQRコードをPayPayアプリでスキャンすることで簡単に決済可能。レジに行く必要がなく、店舗側も混雑時に会計で待たせずスムーズなサービスを提供できる。従業員はテーブルサービスレストランならではのおもてなしに集中することで、サービス品質の向上につながる。10月からは、楽天ペイ、LINEPay、d払い、au PAY、AlipayなどのQRコード決済サービスも対応予定としている。

**■ロイヤルホスト、9月から隔月で休業日を設定。**  
 ロイヤルフードサービス株式会社（本社：東京都）が、「ロイヤルホスト」（全222店舗中、203店舗）において9月より隔月で店舗休業日を設定する。店舗スタッフと店舗がリフレッシュすることでお客様に提供するQSCAの更なる向上を目的とした店舗休業日を2023年9月より新たに2日間設け、更に2024年には2日間増やし年7回とする。すべての人材は付加価値を生む源泉であると捉え、人材の確保・育成・働く環境の整備を最重要課題とし、また労働市場における外食産業の地位向上を目指し、業界をリードしていくという。  
 また、「天丼てんや」でも2024年より1月1日、2日の2日間を店舗休業日（一部店舗を除く）とする。

**■ビザハット、長崎県で47都道府県を達成。**  
 日本ビザハット株式会社（本社：神奈川県）が展開する世界最大級のピザチェーン「ピザハット」が、8月22日（火）に「ピザハット ミスターマックス長崎店」をオープン。日本上陸50周年で、長崎県で日本全国47都道府県への出店を達成した。  
 日本ビザハットの株主でもあるヤマエグループホールディングス株式会社（本社：福岡県）の子会社が、フランチャイジーとして出店した。ヤマエグループは食品卸、不動産売買で九州をカバーしており、FCジーとしてピザハットの店舗が少なかった熊本県、福岡県に次々と出店している。「ピザハット」は100ヶ国以上に1万9千店以上を出店する世界最大級のピザチェーン。日本では2023年8月時点で、540店以上の店舗を展開している。しかし、日本では「ドミノ・ピザ」が2023年1月時点で957店舗と店舗数でNo.1。

**■ぐるなび「楽天ぐるなび」に10月からサイト名変更。3期連続赤字解消できるか。**  
 株式会社ぐるなび（本社：東京都）が、10月2日（月）より、飲食店情報サイト「ぐるなび」の名称を「楽天ぐるなび」に変更する。  
 ぐるなびは、楽天グループ株式会社（本社：東京都）との間で、2018年7月に資本業務提携契約を締結し、同年10月より両社の会員ID連携を開始。これによりネット予約において「楽天ポイント」を貯めることが可能となった。8月1日時点で楽天ID連携会員数は750万を突破した。今回の名称変更により、ID連携会員数を早期に1,000万とすることで、ネット予約送客のさらなる拡大につなげたい意向。さらに、「楽天ポイント」が貯まるサイトとしての認知拡大を図るだけでなく、楽天会員にとってさらに利便性・利得性の高いサービスを目指したサイト変革に着手する。まずは、楽天が提供するクーポンサービス「RaCoupon」（ラ・クーポン）を活用したネット予約クーポンの追加開発をはじめ、楽天会員向けの機能を強化するなど、サイトの利用価値を高める。「楽天エコシステム（経済圏）」における飲食店予約サイトとしてのプレゼンスを確立・拡大し両社の連携強化を進める。但し、サイト名称の変更であり社名の変更は行わない。

**■ウーバーイーツ、24時間営業に。**  
 ウーバーイーツが、8月23日（水）より、全国12都市の対象店舗において、24時間営業をスタートさせた。  
 今までは原則9～24時だった。これを24時間営業に変更した。対象は、なか卯、松屋、吉野家、ローソン、ローソンストア100。今後さらに多くのブランド・加盟店が加わる予定。対象エリアは、北海道札幌市、宮城県仙台市、埼玉県、東京都、千葉県、神奈川県、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県、広島県広島市、福岡県福岡市。但し、愛知県、兵庫県の一部エリアは除く。  
 早朝にお弁当のおかずが足りないときや、体調不良で深夜に飲み物が必要になったときなど、ウーバーイーツで24時間注文できるようにする。

**こちら飲食店繁盛支援室 繁盛店への虎の巻**  
**繁盛店への近道 「値上げ」を成功させる、コスト「0」の「付加価値」の話 - ④**

**■常連客の頭の中を理解する**  
 右のレーダーチャートをご覧ください。常連客、従業員、社長・幹部の方達と同じ内容のアンケートを取ったところ、当然ですがチャートが重なりません。仮にもし、この3つのチャートがびったり重なったとしたら、そのお店は完璧なお店でしょうか？答えはノーです。理由は常連客目線とお店や経営の目線が全く同じでは、その店の将来が無いからです。常連客のチャートとを少しずつ改善して、より満足度の高いお店にしていくのがお店や経営の目線ではなくてはなりません。つまり重ならないのが正解なんです。しかし、ここで重大な問題があります。常連客のチャートの見方です。ここを理解されている飲食店のオーナー様や店長様は殆どいないのではないのでしょうか。何故なら、100点より50点の方が良いという判断があるからです。右のレーダーチャートで説明すると…  
 ①常連客の頭の中で「味」が50点しかない＝味の改善が必要…は間違いです。常連客は「味」が50点で満足しているから、その店の常連客になっている事をよく考え下さい。  
 ②同じく「雰囲気」も45点しかありません。でも常連客はそれで満足しているのです。雰囲気を良くしようとすると逆効果かもしれません。  
 以上の事に関して「味が50点なら、改善すべき」と仰る方も多いでしょう。しかし、ここで考えているのは「全体最適」なんです。「味」を80点にする為に限られた店の資源を使うと、常連客に支持されている「清潔感」「接客」が損なわれる危険性が出てきます。お店の「限られた資源」の使い方には注意が必要なんです。逆に常連客から高得点を頂いている「値段」「接客」「清潔感」はどうでしょうか？これらは改善が可能であれば、少しずつ良いので改善しましょう。しかし、無理は禁物です。あくまでも「維持」がベースです。何故なら常連客はその点数で満足しているから常連客になっているからです。店側や経営側の思いでこのバランスが変わらないようにしましょう。

～これまでの配膳ロボットの全て不満を解消しました～  
**配膳ロボット「サービスショット 8号機」**

**新登場**

**製品仕様書**

大きさ（幅×奥行×高さ）	526mm×493mm×1320mm
棚サイズ	420mm×500mm×4段
本体重量	<b>軽量</b> 47kg
耐重量	<b>大容量</b> 40kg
充電時間	<b>最短</b> 約4時間
連続稼働時間	<b>最長</b> 約12～15時間
最高移動速度	<b>最速</b> 約1.2m/秒
最大傾斜角度	5度
最大段差	10mm
有効通路幅	<b>狭小</b> 650mm

**パワフルなのに低コスト**

- スマホで簡単設定！
- 3Dカメラ障害物検知機能採用
- ハイブリットAI自律歩行システム採用
- 脱着式 密閉型・開放型兼用配膳BOX採用

**FOOD SAFETY JAPAN FACTORY DISTRIBUTION EXHIBITION 惣菜・デリカJAPAN**

**2023年9月20日 水 - 22日 木**  
 10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)  
**会場 東京ビックサイト**

**第2回 Good Foods EXPO 関西**

**2023年9月27日 水 - 29日 金**  
 10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)  
**会場 インデックス大阪**

**第11回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展**  
**ファベックス関西2023**  
 The World Food And Beverage Great Expo 2023 in KANSAI

**第11回 和菓子・洋菓子・ベーカリーに関わる商品開発専門展**  
**関西 デリカ・スイーツ&ベーカリー展**  
 Dessert Sweets & Bakery Festival 2023 in KANSAI

**2023年10月11日 水 - 13日 金**  
 10:00 - 17:00 (最終日 16:30まで)  
**会場 インデックス大阪**